SAYI: 5 / 2019 / FİYATI: 16.00 TL
KKTC FİYATI: 20 TL / TEMMUZ
ISSN 2148-3663

Türk Mutfağı Yemekleri

özel sayı
6

YAZ TATLILARI

gastrofests

gastrofests

YAYINCI:
GASTROFESTS Dergi ve Dijital Yayıncılık Ltd. Şti.

GENEL YAYIN YÖNETMENİ - SORUMLU:
Ferit Özkaşıkcı

YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ:
Birgül Köpuz

DİJİTAL YAYINLAR EDİTÖRÜ:
Başak Okşak

GÖRSEL YÖNETMEN:
Ereli Taymaz

FOTOĞRAFLAR:
Gastrofests – Altan Aykan

DANIŞMA KURULU:
Mehmet Yaşin, Yrd. Doç. Dr. İlkay Gök, Pelin Bilgiç, Salih Seçkin Sevinç, Hakan Doğan, Müge Özyurt Şafak, Dr. Cem Keçe, Türev Uludağ, Doğuş Şahin, Funda Aydeniz, Maria Ekmekcioğlu, Cenk Girginol, Berrin Bal

YÖNETİM YERİ:
Ortaklar Cad. Bahçeler Sok. Somay İş Merkezi, No:11/1, C Blok, D: 5, Mecidiyeköy/İstanbul
Tel: 0212 347 43 33

BASKI:
Fabrika Basım ve Ticaret Ltd. Şti.
İnönü Caddesi, No:74/A Güneşli, Bağcılar/İstanbul

DAĞITIM:
Turkuvaz Dağıtım Pazarlama A.Ş. Tel: (0212) 585 91 98

YAYIN TÜRÜ:
Yerel, Sürekli, Ayda bir.

İLETİŞİM:
iletisim@gastrofests.com

© Beef&Fish dergisi, Gastrofests Dergi ve Dijital Yayıncılık Ltd. Şti. tarafından T.C. yasalarına uygun olarak yayımlanmaktadır.
© Beef&Fish dergisinin yayın hakkı Gastrofests Dergi ve Dijital Yayıncılık Ltd. Şti.'ne aittir. Dergide yayımlanan yazı, fotoğraf, harita, illüstrasyon ve konuların her hakkı saklıdır. İzinsiz, kaynak gösterilerek dahi alıntı yapılamaz.

ÖNSÖZ

Anadolu, tarih boyunca birçok medeniyetin yaşadığı ve aynı zamanda pek çok kültürün birbirini etkilediği bir coğrafya.

Bu coğrafyada yaşayan Türkler, Orta Asya'dan taşıdıkları yemek kültürlerini, Anadolu'daki medeniyetlerin yemek kültürleriyle birleştirmiş ve günümüze değin taşımışlar.

Farklı kültürlerin birbirleriyle olan etkileşimi, zengin bir mutfağın yanı sıra yöresel çeşitliliği ve çok farklı tatları da bünyesine alarak zenginleşmiş ve günümüze kadar ulaşmış.

Yaz tatlıları Türk mutfağında önceleri önemli bir yer edinmemiş gibi görünseler de, günümüzde oldukça çeşitlenmiş ve yemeklerin vazgeçilmezi haline geldi.

Birbirinden lezzetli meyveleri, tarçını, çikolatası, dondurması ve şerbetleriyle yaz tatlıları, günümüzde artık sofraların olmazsa olmazları arasında yer alıyor.

Kitapta kolayca bulabileceğiniz malzemelerle hazırlanan yaz tatlıları, en pratik şekilde tarif edildi.

Anadolu kültürüyle olgunlaşan ve Türk damak zevkine uygun 50 özgün yaz tatlısı tarifi, mutfak okulu ile birlikte sizlerle...

Afiyetle yemeniz dileği ile.

İçindekiler

ARMUT TATLISI 6
BADEMLİ KURABİYE 8
BADEMLİ BİSKÜVİ İLE ÇİKOLATALI MUS 10
BALKABAKLI CRUMBLE 12
BARDAKTA KAHVELİ LİMON KREMASI 14
BOL MEYVELİ PİRAMİT PASTA 16
BÖĞÜRTLEN SOSLU PANNA COTTA 18
BÖĞÜRTLENLİ WAFFLE 20
ÇİKOLATALI ÇİLEK 22
ÇİKOLATALI PUDİNG 24
ÇİKOLATALI SUFLE 26
ÇİLEK REÇELLİ VE AHUDUDULU CHİA PUDİNG 28
DONDURMALI İRMİK HELVASI 30
DONDURULMUŞ ÇİKOLATALI MUS 32
EKLER 34
ELMALI, TARÇINLI TERS YÜZ KEK 36
FIRIN SÜTLAÇ 38
GRANOLA BAR 40
IZGARA ŞEFTALİ DONDURMASI 42
KAHVE ÇEKİRDEĞİ KURABİYE 44
KAHVELİ DONDURMA 46
KAYISILI TART 48
KAYISI VE TAZE BİBERİYELİ SORBE 50
KAZANDİBİ 52
KİRAZ VE KAKULELİ YOĞURT DONDURMASI 54
KREM BRÜLE 56

KURU İNCİR TATLISI 58
KİRAZLI SAN SABESTIAN CHEESECAKE 60
KIZARMIŞ TEREYAĞLI DONDURMA 62
LİME, NANE, ANTEPFISTIKLI DONDURMALI KURABİYE ... 64
LİMONLU CHEESECAKE 66
MADLEN KURABİYE 68
MEYVELİ WAFFLE 70
MOZAİK PASTA 72
MUZLU PUDİNG 74
PİKAN CEVİZLİ ÇİKOLATALI KURABİYE 76
PROFİTEROL 78
SUPANGLE 80
ŞEFTALİLİ SUFLE OMLET 82
TAHİNLİ KURABİYE 84
TİRAMİSU 86
TRİLEÇE 88
TIRTIL KURABİYE 90
VİŞNELİ CHEESECAKE 92
VİŞNELİ TART 94
VİŞNE SOSLU BROWNİ 96
YABAN MERSİNLİ, YULAFLI BÜYÜK KURABİYE 98
YOĞURTLU, KAHVELİ PANNA COTTA 100
YULAFLI, YABANMERSİNLİ CHEESECAKE 102
ZERDE 104
MUTFAK OKULU 106

ARMUT TATLISI

MALZEMELER

3 adet armut
4 yemek kaşığı şeker
1 adet çubuk tarçın
1 adet çubuk vanilya
3 adet karanfil

Karamel için:

Yarım su bardağı şeker
3 yemek kaşığı su
1 yemek kaşığı tereyağı
2 damla limon suyu
Yarım su bardağı krema

HAZIRLANIŞI

Armutları yıkayıp sap kısımlarını koparmadan soyun. Bir tencerede su ve şekeri karıştırarak şekerin erimesini sağlayın. Soyulmuş armutları tencereye dik bir şekilde yerleştirin. Çubuk tarçın, vanilya ve karanfilleri ekleyip tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte 30 dakika pişirin. Karamel sos için için şeker, su ve limon suyunu bir tavada karıştırarak karamelize edin. Rengi dönünce tereyağını ekleyip karıştırın. Rengi koyulaşan karamel karışımına son olarak kremayı ekleyip karıştırın. 2-3 dakika daha kısık ateşte pişirip ocaktan alın. Soğuması için bekletin. Pişirdiğiniz armutları servis tabaklarına alıp soğumasını bekleyin. Üzerlerine karamel sostan gezdirip servis yapın.

BADEMLİ KURABİYE

MALZEMELER

250 gr tereyağı (yumuşak)
3/4 bardak şeker
Yarım çay kaşığı tuz
1 bardak badem unu (irice çekilmiş)
2 bardak un
3 yemek kaşığı pudra şekeri

HAZIRLANIŞI

Tereyağını mikserde krema kıvamına gelene kadar iyice çırpın. İçine badem unu, tuz, şeker ve unu ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Kıvamı yakalamak için 2-3 yemek kaşığı un katabilirsiniz. Elinize yapışmayacak bir hamur olduğunda küçük parçalar koparıp şekil verin. 165 derece ısıtılmış fırında 20 dakika pembeleşene kadar pişirin. Soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri serpin.

Not: Kurabiyenizin kalınlığına göre pişme süresini uzatabilirsiniz ama burada önemli olan renginin mümkün olduğunca açık olması.

BADEMLİ BİSKÜVİ İLE ÇİKOLATALI MUS

MALZEMELER

4 adet yumurta akı
100 gr badem unu
3 yemek kaşığı hindistancevizi şekeri
1 yemek kaşığı Türk kahvesi
2 avokado
50 gr bitter çikolata

HAZIRLANIŞI

Yumurta aklarını iyice köpük olana kadar çırpın. Son dakika hindistancevizi şekerini ekleyin. Mikseri durdurup spatula ile badem ununu karıştırın ve sıkma torbasına alıp yağlı kâğıt üzerinde daireler oluşturun. Fırını önce 150 dereceye ayarlayın, daha sonra bisküvileri koyacağınız zaman 110 dereceye düşürün ve 30 dakika pişirin. Soğuma aşamasında da fırının içinden çıkarmayın. Diğer taraftan olgun avokadoları püre haline getirin. Çikolatayı benmari düzeneğiyle eritip avokado püresine katın ve iyice karışana kadar karıştırın. Servise hazırlarken bisküvilerin arasına çikolata musunu ve çilekleri koyarak son şeklini verin.

BALKABAKLI CRUMBLE

MALZEMELER

500 gram balkabağı
3 yumurta (oda sıcaklığında)
3 adet tane karanfil
2 adet çubuk tarçın
3 yemek kaşığı tereyağı (erimiş)
1 çay kaşığı zencefil tozu
2 adet muz
6 yemek kaşığı bal
1 bardak yulaf ezmesi
100 gr ceviz (parçalanmış)
3 yemek kaşığı esmer şeker
1 çay kaşığı tarçın
50 gram tereyağı

HAZIRLANIŞI

Balkabağını küp küp doğrayın. Yarım çay bardağı suda karanfil ve tarçın çubuğu ile yumuşayana kadar pişirin. Baharatları çıkarın ve 5 yemek kaşığı balkabağını ayırıp kalanını, muzu da ekleyip rondoda püre haline getirin. Bir kapta yumurtayı iyice çırpın. İçine zencefil tozu, bal, erimiş tereyağı ve balkabaklı karışımı katıp karıştırmaya devam edin. Orta boy kek kalıbını yağlayıp fırını 170 dereceye ayarlayın. Bir kaba yulaf ezmesi, yumuşamış tereyağı, tarçın ve parçalanmış cevizi katıp elinizle yoğurun. Karışımı kalıba döküp üzerine ayırdığınız balkabağını yayın. Fırında 50 dakika pişirin.

BARDAKTA KAHVELİ LİMON KREMASI

MALZEMELER

4 adet yumurta sarısı
2 adet limon suyu
1 limon rendesi
3 yemek kaşığı hindistancevizi şekeri
1 yemek kaşığı tereyağı (soğuk)
4 yemek kaşığı yulaf unu
2 yemek kaşığı bal
2 yemek kaşığı kakao
1 yemek kaşığı granül kahve

HAZIRLANIŞI

Benmari düzeneği kurup yumurta sarıları, limon suyu ve şekeri cam kaba koyun ve çırpıcıyla hızlı hareketlerle sürekli karıştırın. Ocak orta ayarda olmalı. Karıştırdıkça krema kıvamına geldiğini göreceksiniz. Karışım hazır olduğunda hemen ocaktan alın. İçine tereyağını ekleyip ılınana kadar karıştırmaya devam edin. Daha sonra kaplara yerleştirin. Üzerine yulaf unu, bal, kakao ve kahveli karışımı bardaklara pay edip dolapta muhafaza edin.

BOL MEYVELİ PİRAMİT PASTA

MALZEMELER

200 gr bitter çikolata
2 muz (ezilmiş)
100 gr badem (iri parçalanmış)
100 gr kaju (iri parçalanmış)
50 gr çilek (doğranmış)
6-7 adet kayısı (doğranmış)

HAZIRLANIŞI

Çikolatayı benmari usulü eritin. Tüm malzemeleri karıştırıp streç filme sarın, dondurucuya koyun. İstediğiniz zaman 10 dakika dışarıda bırakıp rahatça dilimleyin.

BÖĞÜRTLEN SOSLU PANNA COTTA

MALZEMELER

2 su bardağı krema
1 su bardağı şeker
1 adet vanilya çubuğu
3 yaprak jelatin
Böğürtlen sosu için:
1 su bardağı böğürtlen
1 çay bardağı su
1 tatlı kaşığı nişasta

HAZIRLANIŞI

Su dolu bir kasede yaprak jelatinleri yumuşaması için 5 dakika bekletin. Krema, süt ve şekeri bir tencereye alın. Vanilya çubuğunu ikiye kesip iç kısımlarını kazıyın. Kısık ateşte kaynayana kadar karıştırarak pişirin. Suda beklettiğiniz yaprak jelatinlerin suyunu sıkıp ekleyin ve karıştırıp ocaktan alın. Oda sıcaklığında soğuması için bekletin. Pürüzsüz olması için mikserle çırpın. Daha sonra ikramlık porsiyonlara eşit şekilde paylaştırıp 2 saat buzdolabında bekletin. Sosu için, bir tencerede nişasta, su ve böğürtlenleri koyu kıvam alana kadar çırpma teliyle sürekli karıştırarak orta ateşte 10 dakika pişirin. Buzdolabında beklettiğiniz tatlıları servis tabaklarına ters çevirerek çıkartın. Üzerlerine böğürtlen sostan gezdirip servis yapın.

BÖĞÜRTLENLİ WAFFLE

MALZEMELER

2 yumurta
1/2 çavdar unu
1 çay kaşığı spirulina
1/2 bardak süt (tercih ettiğiniz)
3 yemek kaşığı bal
100 gr böğürtlen
1 yemek kaşığı ricotta peyniri

HAZIRLANIŞI

Yumurtaları çırptıktan sonra 2 yemek kaşığı bal, spirulina, süt ve böğürtlenin yarısını ekleyip iyice çırpma teliyle karıştırın. Waffle makinesine döküp pişirin. Kalan böğürtleni üzerine döküp balla karıştırdığınız ricottayı dondurma gibi üzerine yerleştirin.

ÇİKOLATALI ÇİLEK

MALZEMELER

20 adet çilek,
200 gr bitter çikolata
1 yemek kaşığı tereyağı

HAZIRLANIŞI

Çilekleri yıkayıp kurulayın. Bir cezvede su kaynatın. Bitter çikolatayı parçalara ayırıp bir kaseye alın. Kaseyi cezvenin üzerine yerleştirip çikolatanın erimesini sağlayın. Eriyen çikolatanın içine tereyağı ekleyin ve iyice karıştırın. Çikolatalar tamamen eridikten sonra çilekleri yarıya kadar çikolataya batırıp yağlı kağıt üzerine serin. 1 saat dolapta bekletin. Çikolata donduktan sonra servis yapın.

ÇİKOLATALI PUDİNG

MALZEMELER

1 litre doğal ve tam yağlı süt
40 gr buğday nişastası
140 gr toz şeker
240 gr bitter kuvertür çikolata
1/8 çay kaşığı doğal tuz

HAZIRLANIŞI

Derin bir tencerede nişasta, şeker ve tuzu karıştırın. Üzerine sütü ekleyin, önce kısık ateşte ardından ortadan biraz hafif ateşte sürekli tel çırpıcıyla karıştırarak pişirin. Yaklaşık 10 dakika sonra karışım biraz kalınlaşmaya başladığında içine çikolataları ekleyin ve yine karıştırmaya devam edin. Yaklaşık 2-4 dakika arasında çikolata tamamen erimiş ve karışım kalınlaşmış olacak. Karıştırıcıyı karışımdan çıkardığınızda su gibi akıp gitmek yerine birazı karıştırıcı üzerinde kalıyorsa pişmiş demektir. Fotoğraflarda görüldüğü şekliyle ters çevirip kullanmak için sıcakken direkt kalıplara koyabilirsiniz. Eğer kup veya kâse içerisinde servis edecekseniz ve üzerinde tabaka oluşmasın istiyorsanız, önce büyük bir kâseye alıp biraz soğutup ardından servis edeceğiniz küçük kâselere alabilirsiniz.

ÇİKOLATALI SUFLE

MALZEMELER

125 gr bitter çikolata
Yarım su bardağı süt
3 adet yumurta
1,5 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı şeker
2 yemek kaşığı tereyağı
1 paket vanilya
5 yemek kaşığı vanilyalı dondurma

HAZIRLANIŞI

Yarım su bardağı sütü bir cezveye alıp ısıtın. Kaynama noktasına gelince bitter çikolatayı ekleyin. Çikolata eridikten sonra ocaktan alın. Derin bir tencerede tereyağını eritip unu ekleyin ve un kokusu çıkana kadar kavurun. Ardından çikolatalı sütlü karışımı ekleyip kaynayana kadar sürekli karıştırın. Yumurtaların aklarını ayırıp sarılarını ekleyin ve 2 dakika daha karıştırıp kıvam alınca ocaktan alın. Bir kasede yumurtaların akları ve şekeri boza kıvamına gelene kadar çırpın. Soğumuş olan çikolatalı karışıma ekleyip karıştırın. Sufle kaplarını tereyağıyla yağlayıp pudra şekeri serpiştirin. Sufle hamurunu kaplara tam doldurmayacak şekilde paylaştırın. 180 derece ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin. Üzerine dondurma ekleyerek servis yapın.

ÇİLEK REÇELLİ VE AHUDUDULU CHİA PUDİNG

MALZEMELER

1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı bal
3 yemek kaşığı chia tohumu
Çilek reçeli

Üzeri için:
Ahududu
Nane

HAZIRLANIŞI

Derin bir kapta chia tohumu, süt ve balı ekleyip karıştırın. Hazırladığınız karışımın üzerini kapatıp buzdolabından bir gece bekletin. Servis yapacağınız kasenin altına bir yemek kaşığı çilek reçeli üzerine jöle kıvamını alan chia karışımını dökün. Ahududu ve nane yaprağıyla süsleyerek servis yapın.

DONDURMALI İRMİK HELVASI

MALZEMELER

2 su bardağı irmik
3 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı çam fıstığı
1,5 su bardağı şeker
3 su bardağı su
5 yemek kaşığı vanilyalı dondurma

HAZIRLANIŞI

Tereyağını bir tavada eritin. Çam fıstığını ekleyip kavurun. Daha sonra irmiği ekleyip kısık ateşte 30 dakika kavurun. Şerbeti için su ve şekeri karıştırıp kısık ateşte kaynamaya alın. İrmik kavrulduktan sonra sürekli karıştırarak sıcak şerbeti ekleyin. Kısık ateşte 10 dakika pişirip ocaktan alın. Tencerenin üzerini örtüyle kapatıp demlenmeye bırakın. Demlenen irmiği servis kaselerine alıp ters çevirerek çıkartın. Üzerine bir top dondurma ekleyerek servis yapın.

DONDURULMUŞ ÇİKOLATALI MUS

MALZEMELER

200 gr bitter çikolata
(25 gr daha süslemek için)
15 gr yumuşamış tereyağı
2 yemek kaşığı bal
3 yumurta (beyazı ve
sarısı ayrılmış olarak)
200 ml krema

HAZIRLANIŞI

200 gr çikolatayı benmari usulüyle eritin. Kullanacağınız kap daha sonra yumurtaları da alacak büyüklükte olsun. Eriyen çikolataya tereyağı ve balı ekleyerek yine benmari usulüyle eritmeye devam edin. Ocaktan alıp oda sıcaklığına gelene kadar bekletin. Oda sıcaklığına geldiğinde yumurta sarılarını teker teker ilave edin. Her yumurta sarısından sonra en az bir dakika çırpın. Karışım homojen olduktan sonra tekrar benmari yönteminde kullandığınız su dolu tencereye karışımın olduğu kabı yerleştirin ve 2-3 dakika karışım ısınıp çözünene kadar karıştırarak pişirin. Oda sıcaklığına gelmesi için kenara alın. Yumurta aklarını 2-3 dakika yüksek ayarda çırpın. Kıvam aldığını anlamanın en kolay yolu; kalıbı ters çevirdiğinizde hiç hareket etmemesi. Bir de mikser başlığını karışımdan çıkardığınızda karışımın kalıp gibi sert kalması. Aynı şekilde önceden 2 saat buzdolabında veya 30 dakika dondurucuda beklettiğiniz kremayı çırpın. 2-3 dakika içinde krema hacmen 3 katına çıkacaktır. Çikolatalı karışımı kremanın içine ilave edin ve tek yönlü hareketlerle tel çırpıcı ile karıştırın. Ardından yumurta beyazlarını ekleyin ve yine tek yönlü ve hafif hareketlerle karıştırarak homojen ve havalı bir karışım elde edin. Karışımı dondurucuda beklemeye elverişli kalıplara alın ve en az 4 saat bekletin. Çözüldükten sonra tekrar dondurmayın. Servis yapmadan 2 dakika önce dondurucudan çıkarın ve üzerini çikolata parçalarıyla süsleyin.

EKLER

MALZEMELER

Kreması için:
4 su bardağı süt
4 yemek kaşığı un
5 yemek kaşığı şeker
2 yemek kaşığı nişasta
1 adet yumurta
1 paket krem şanti
1 paket vanilya
Çikolata sosu için:
1 su bardağı krema
80 gr bitter çikolata
80 gr sütlü çikolata

Üzeri için:
Antep fıstığı

Hamuru için:
100 gr tereyağı
1,5 su barağı un
1 su bardağı su
4 adet yumurta
1 tatlı kaşığı şeker
Yarım çay kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI

Bir tencerede süt, yumurta, un, şeker ve nişastayı çırpma teliyle sürekli karıştırarak orta ateşte pişirin. Kaynamaya başlayıp katılaşınca vanilyasını ekleyip karıştırın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Ilıyınca toz kremşantiyi ekleyip mikserle çırparak pürüzsüz bir hale getirin. Çikolata sos için krema ve çikolataları kaynayan su buharında karıştırarak eritin. Hamur için bir tencerede tuz, şeker, tereyağı ve suyu kaynatın. Kaynayan suyun içine yavaş yavaş unu ekleyin. Yoğun bir kıvam alana kadar karıştırarak hamurunu hazırlayın. Ocaktan alıp hamurun soğumasını bekleyin. Ilınan hamura tek tek yumurtaları ekleyip iyice yedirin. Hamurunuz yapışkan bir hamur olacak. Hazır olan hamuru sıkma torbasına alın. Yağlı kağıt serili fırın kabına istediğiniz uzunlukta aralıklı olarak hamurdan sıkın. 175 derece ayarlı fırında 25 dakika pişirin. Fırından alıp soğuması için bekleyin. Soğuyan eklerinizin ortasını kesip içine sıkma torbası yardımıyla kremadan doldurun. Soğuyan çikolata sosuna üst kısımlarını batırıp servis tabağına dizin. 2 saat buzdolabında bekletip Antep fıstığıyla süsleyerek servis yapın.

ELMALI, TARÇINLI TERS YÜZ KEK

MALZEMELER

4 yumurta akı (oda sıcaklığında)
4 yumurta sarısı
200 gr fındık unu
3 yemek kaşığı bal
3 yemek kaşığı esmer şeker
1 adet muz (ezilmiş)
5 yemek kaşığı su
2 adet elma
2 yemek kaşığı bal (üstü için)
1 tatlı kaşığı tarçın (üstü için)

HAZIRLANIŞI

Yumurta akını mikserde köpük olana kadar çırpın. Derin bir kapta yumurta sarısı, bal ve hindistancevizi şekerini de krema kıvamına gelene kadar çırpın. Üzerine fındık unu, ezilmiş muz ve suyu da ekleyip spatula ile karıştırın. Köpük halindeki yumurta akını da karışıma katıp dikkatlice birbirine yedirin. Diğer taraftan elmaların kabuğunu soyup orta çekirdeğini çıkarın ve çok ince dilimleyin. Kek kalıbının altına yağlı kâğıt yerleştirin. Üzerine elmaları sıra sıra dizip aralarına bal ve tarçın serpin. En üste kek karışımını döküp tezgâha hafifçe vurarak eşit yayılmasını sağlayın. 160 derece ısıtılmış fırında 40 dakika pişirin. Ilındıktan sonra kenarlarını uygun bir spatula ile açıp tabakla ters yüz ederek üzerindeki yağlı kâğıdı kaldırın. Espresso'nun sert tadına bu yumuşak kek çok güzel eşlik edecek.

FIRIN SÜTLAÇ

MALZEMELER

1 su bardağı pirinç
1,5 su bardağı toz şeker
1 litre süt
2 çorba kaşığı nişasta
1 paket vanilya
1 yumurta sarısı

Üzeri için:

Ceviz veya fındık içi

HAZIRLANIŞI

Pirinçleri yıkayıp 2 su bardağı suyla haşlayın. Haşladığınız pirinçlere süt ve şekerini ekleyip karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında vanilyayı ekleyin. 2 kaşık nişastayı bir kasede eritip ilave edin. 10 dakika daha kaynatıp ısıya dayanıklı kaselere paylaştırın. Yumurta sarısını çırpıp kaselerin üzerine sürün. Kaseleri fırın tepsisine yerleştirin, tepsinin yarısına kadar su ekleyin. 200 derece ayarlı fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Ceviz veya fındık içiyle süsleyip servis yapın.

GRANOLA BAR

MALZEMELER

2 su bardağı yulaf kepeği
1 su bardağı kuru meyveli müsli
Yarım su bardağı keten tohumu
1 çay bardağı kavrulmuş badem
1 çay bardağı kuru üzüm
1 çay bardağı kuru yaban mersini
1 çay bardağı ceviz içi
1 çay bardağı fındık içi
Yarım çay bardağı kabak çekirdeği
Yarım çay bardağı çiğ kaju
Yarım çay bardağı susam
10 adet kuru incir
10 adet kuru kayısı
10 adet hurma
Yarım çay bardağı bal
1 su bardağı üzüm pekmezi
1 yemek kaşığı esmer şeker
1 çay kaşığı tarçın

HAZIRLANIŞI

Hurmaların çekirdeklerini çıkartın. Kuru kayısı, yaban mersini, hurma ve inciri mutfak robotundan geçirin. Çiğ kaju, fındık, ceviz ve bademi küçük parçalar haline gelecek şekilde robottan geçirin. Mutfak robotundan geçirdiğinizi karışımı yulaf kepeği, kuru meyveli müsli, keten tohumu, susam, kuru üzüm ve kabak çekirdeğiyle harmanlayın. Bir kapta bal, üzüm pekmezi, şeker ve tarçını karıştırıp kısık ateşte kaynatın. Kaynattığınız pekmezli karışımı harca ekleyip tahta kaşık yardımıyla iyice karıştırın. Yağlı kağıt serili fırın kabına hazırladığınız harcı aktarıp üzerini sıkıca bastırarak düzeltin. 160 derece ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Fırından aldıktan sonra dilimleyip soğuk servis yapın.

IZGARA ŞEFTALİ DONDURMASI

MALZEMELER

1 kg şeftali
300 gr süzme yoğurt
300 gr krema
200 gr bal
1 tatlı kaşığı meyve likörü

HAZIRLANIŞI

Şeftalileri soymadan ızgara ya da ocakta közleyin. Daha sonra püre haline getirin. Bal, süzme yoğurt ve likörü karıştırın, püreyi de ekleyin. Soğuk kremayı iki katı olana kadar çırpın ve daha sonra tüm malzemeleri kremayı söndürmeden karıştırın. Buzlukta en az 6 saat katılaşana kadar dondurun.

KAHVE ÇEKİRDEĞİ KURABİYE

MALZEMELER

60 gr tereyağı (oda sıcaklığında)
1 adet yumurta
3 yemek kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
100 gr yulaf unu
50 gr nişasta
50 gr keçiboynuzu unu
1/4 bardak bal
1 yemek kaşığı granül kahve

HAZIRLANIŞI

Tüm malzemeleri elinizle yoğurup hamur haline getirin. Tüm kurabiyelerin aynı boy olmasını istiyorsanız hassas teraziyle parçaları ölçerek ayırın. Önce 13 gramlık parçalara ayırıp daha sonra avucunuzla oval şekil verin. Hepsini fırın tepsisine dizdikten sonra kürdanla ortasına hafifçe bastırarak çizgi yapın. 160 derece ısınmış fırında 20 dakika pişirin.

KAHVELİ DONDURMA

MALZEMELER

1 bardak süt
1 adet muz
2 yemek kaşığı bal
1 yemek kaşığı vanilya ekstratı
1 yemek kaşığı chia
1 bardak granül kahve (sulandırılmış)

HAZIRLANIŞI

Blender'da tüm karışımı homojen bir hale getirip dondurucuda 3 saat kadar bekletin. Daha sonra alıp tekrar rondoda parçalayın ve yine kaba alıp dondurucuya koyun. Servis sırasında dondurma kaşığıyla bardağa alın ve üzerine ılık kahve ekleyin. Yemeğin sonunda kahve ve tatlıyı birlikte sunmanın keyfini çıkarın.

KAYISILI TART

MALZEMELER

1 bardak siyez unu
1 bardak siyez kepeği
1 yumurta
2 yemek kaşığı keçiboynuzu unu
1 yemek kaşığı kakao
50 gr tereyağı
50 gr yerfıstığı ezmesi (şekersiz)

HAZIRLANIŞI

Tüm malzemeleri karıştırıp tart kalıbına parmaklarınızla bastırarak yerleştirin. Çatalla delikler açıp dolapta 1 saat dinlendirdikten sonra 30 dakika, 170 derecede fırında pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.

KAYISI VE TAZE BİBERİYELİ SORBE

MALZEMELER

800 gr olgunlaşmış kayısı
180 gr bal
200 gr su
1 tatlı kaşığı taze biberiye

HAZIRLANIŞI

Kayısıların çekirdeklerini çıkartıp pürüzsüz bir püre elde edin. Bal ve su karışımında biberiyeyi 10 dakika kısık ateşte demleyin. Soğutun. Tüm malzemeleri karıştırın. Düz bir tepsiye karışımı yayın. 4-5 saat buzlukta dondurun. Daha sonra donmuş tüm malzemeyi blendera koyup pürüzsüz bir karışım elde edin. Erimemesine dikkat edin. Tekrar tepsiye yayın ve 2-3 saat daha dondurup blenderdan geçirme işlemini tekrarlayın. Çıkartıp kaplara koyun ve servis yapın.

KAZANDİBİ

MALZEMELER

1 litre süt
1 su bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı tereyağı
4 yemek kaşığı pirinç unu
2 yemek kaşığı nişasta
2 yemek kaşığı pudra şekeri
1 paket vanilya

HAZIRLANIŞI

Süt, toz şeker, nişasta, pirinç ununu bir tencerede pütürlü olmaması için sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Kaynamaya başladıktan sonra tereyağı ve vanilyasını ekleyip karıştırın. Tereyağı muhallebinin içinde eridikten sonra ocaktan alın. Düz bir fırın tepsisini önce tereyağıyla yağlayıp pudra şekeri serpiştirin. Ardından pişen muhallebiyi tepsiye yayın. Bir spatula yardımıyla düzeltin. Daha sonra tepsiyi sürekli çevirerek orta ateşte 20 dakika pişirin. Dibi tutan tatlıyı ocaktan alıp soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra 2 saat buzdolabında bekletin. Dilediğiniz gibi dilimleyip servis yapın.

KİRAZ VE KAKULELİ YOĞURT DONDURMASI

MALZEMELER

1 kg çekirdekleri ayıklanmış kiraz
300 gr süzme yoğurt
300 gr krema
200 gr bal
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı kakule
1 yemek kaşığı meyve likörü

HAZIRLANIŞI

Çekirdeklerini çıkarttığınız kirazları püre haline getirin. Krema hariç tüm malzemeleri karıştırın. Soğuk kremayı iki katı olana kadar çırpın. Tüm malzemeleri kremayı söndürmeden karıştırın. Buzlukta en az 6 saat katılaşmaya bırakın. Üzerini kirazlarla süsleyerek servis edin.

KREM BRÜLE

MALZEMELER

200 ml süt
200 ml krema
50 gr şeker
1 paket vanilya
1 yumurta sarısı

HAZIRLANIŞI

Yumurta sarısı ve şekeri mikser yardımıyla iyice çırpın. Bir tencerede süt, krema ve vanilyayı orta ateşte çırpma teliyle karıştırarak pişirin. Çırptığınız yumurta ve şeker karışımını yavaş yavaş ilave ederek karıştırmaya devam edin. Hazırladığınız karışımı kaselere paylaştırın ve derin bir kaba yerleştirin. Kaselerin yarısına gelecek şekilde fırın kabına su doldurun. 150 derece ayarlı fırında 30 dakika pişirin ve soğumaya bırakın. Kaselerin üzerine esmer şeker serpiştirin. Fırın kabına soğuk ve buzlu su koyup kaseleri dizin. Fırının en üst kademesine yerleştirip fırını ızgara ayarında çalıştırın. Şeker karamelize olunca fırından alıp servis yapın.

KURU İNCİR TATLISI

MALZEMELER

15-20 adet kuru incir
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
1 su bardağı ceviz içi
1 adet çubuk tarçın
1 su bardağı su
Kaymak

HAZIRLANIŞI

İncirlerin sap kısımlarını kesip yıkayın ve incirleri sütle birlikte 5 dakika kaynatıp ocaktan alın. 10-15 dakika bekletin. Bir kasede iki yemek kaşığı şekerle iri çekilmiş ceviz içlerini karıştırın. Beklettiğiniz incirleri sütün içinden alıp iç kısımlarını açın ve şekerli cevizle içlerini doldurun. İçleri doldurulmuş incirleri geniş bir tencereye yerleştirip üzerine kalan toz şekeri serpiştirin ve suyunu ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Soğuduktan sonra kaymak ve cevizle süsleyip servis yapın.

KİRAZLI SAN SABESTIAN CHEESECAKE

MALZEMELER

200 gr süzme yoğurt
200 gr labne
3 yumurta
50 gr dut unu
50 gr bal
1 kutu süt kreması
1/2 bardak kefir
2 yemek kaşığı hindistancevizi unu

HAZIRLANIŞI

Öncelikle tüm malzemeler oda sıcaklığında olmalı. Labneyi de mutlaka süzün. Yumurta ve arkasından tüm malzemeleri karıştırın. Kek kalıbına yağlı kâğıt yayıp karışımı dökün. 200 derece ısınmış fırında üzeri kızarana kadar 50 dakika pişirin. Kenarları oynamasa da ortası tam pişmiş görünmeyebilir. Soğuduğunda sertleşecektir. Oda sıcaklığında bekleterek soğutun.

KIZARMIŞ TEREYAĞLI DONDURMA

MALZEMELER

200 gr tuzsuz tereyağı
300 gr süzme yoğurt
300 gr krema
200 gr bal
2 yemek kaşığı kahve likörü
Üzerine koymak için bir miktar süt reçeli

HAZIRLANIŞI

Tereyağını orta ateşte bir tencerede eritin. Daha sonra altını kısın ve tamamen kahverengi rengini alıp fındıksı bir aroma elde edene kadar hiç karıştırmadan tereyağını kızdırın. Hafif ılıklaşınca süzgeçten geçirin. Süzme yoğurt, likör ve kahverengi tereyağını iyice karıştırın. Likör dondurmanın tamamen donmasını engelleyecektir. Kremayı mikserde iki katı olana kadar karıştırın. Daha sonra tüm malzemeleri, kremayı söndürmeden birbirine karıştırın. Buzdolabında katılaşana kadar en az 6 saat bekletin. Üzerine bir miktar süt reçeli dökerek servis edin.

LİME, NANE, ANTEPFISTIKLI DONDURMALI KURABİYE

MALZEMELER

1 bardak yulaf unu
2 yemek kaşığı hindistancevizi yağı
1 adet muz
Yarım bardak antepfıstığı rendesi
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yumurta
4 yemek kaşığı bal
4 dal taze nane
Yarım lime rendesi
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı matcha

HAZIRLANIŞI

Fırını 150 derece ısıtın. Rondoda muz ve naneyi püre haline getirin. Bir kapta tüm malzemeleri bir araya getirip karıştırın. Kurabiye için uygun kalıplara döküp 25 dakika pişirin. Sevdiğiniz bir vanilyalı dondurmaya antepfıstığı ekleyip kurabiyelerin arasına koyun. Bu kurabiyeyi hazırlarken kalıp kullanmak yerine karışımı aralıklarla yağlı kâğıdın üzerine kaşık yardımıyla koyabilirsiniz.

LİMONLU CHEESECAKE

MALZEMELER

Kreması için:

2 yemek kaşığı un
3 adet yumurta
1 çay bardağı şeker
Yarım çay bardağı limon suyu
1 yemek kaşığı limon kabuğu rendesi
1 su bardağı krema
300 gr labne peyniri

Limon sosu için:

1 su bardağı limon suyu
1 adet limon kabuğu rendesi
Yarım su bardağı şeker
1 yemek kaşığı nişasta
1 yemek kaşığı tereyağı

Tabanı için:

1 paket yulaflı bisküvi
100 gr tereyağı

HAZIRLANIŞI

Yulaflı bisküvileri un haline getirip içine erimiş tereyağını ekleyin ve iyice karıştırın. Kelepçeli kek kalıbını yağlayın ve alt kısmına yağlı kağıt serin. Un haline getirdiğiniz bisküvileri kalıba alıp kaşıkla bastırarak düzleyin. 30 dakika buzdolabında bekletin. Bir kasede labne peyniri, un ve şekeri karıştırın. Ayrı bir kasede limon suyu, krema ve rendelenmiş limon kabuğunu karıştırıp labneli karışımın içine ilave edin ve iyice karışımları birbirine yedirin. Yumurtaları tek tek ekleyip yavaşça çırpın. Kelepçeli kalıba harcı döküp 180 derece ayarlı fırında 35 dakika pişirin. Pişen cheesecake'i oda sıcaklığında soğuttuktan sonra buzdolabına koyun. Limon sosu için rendelenmiş limon kabuğu, limon suyu, şeker ve nişastayı orta ateşte koyulaşana kadar karıştırarak pişirin. Koyulaştığında tereyağını ekleyip eritin ve ocaktan alıp soğumasını bekleyin. Hazırladığınız limon sosunu cheesecake'in üzerine dökün. Kelepçeli kalıptan çıkarıp dilimleyerek servis yapın.

MADLEN KURABİYE

MALZEMELER

2 adet yumurta
125 gr tereyağı
Yarım su bardağı şeker
1 su bardağı un
Yarım çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı limon kabuğu
1 çay kaşığı vanilya
Pudra şekeri

HAZIRLANIŞI

Geniş bir kaba yumurtaları kırıp iyice çırpın. Şekeri ekleyip 3 dakika daha çırpın. Un, tuz, kabartma tozu ve vanilyayı ilave edip hamur kıvamı alana kadar iyice karıştırın. Hamuru oda sıcaklığında 30 dakika dinlendirin. Bu sırada tereyağını eritip ılınmasını bekleyin. Hamura tereyağı ve limon kabuklarını ekleyip karıştırın. Midye kabuğu şeklinde madlen kabını yağlayın. Bir kaşık yardımıyla hamuru kalıba paylaştırın. 180 derece ayarlı fırında 10 dakika pişirin. Soğuduktan sonra kalıptan çıkartın. Üzerine pudra şekeri serpiştirip servis yapın.

MEYVELİ WAFFLE

MALZEMELER

1 su bardağı süt
1 su bardağı un
1 çay bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı toz şeker
100 gr tereyağı
4 adet yumurta
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu

Üzeri için:

Pudra şekeri
Kivi
Muz
Çilek
Kaymak
Bal

HAZIRLANIŞI

Derin bir kapta yumurta ve şekeri boza kıvamına gelene kadar çırpın. Süt, yağ ve eritilmiş tereyağını ekleyip çırpmaya devam edin. Daha sonra un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip iyice karıştırın. Waffle makinası veya krep tavasına sıvı yağla ısıtıp waffle harcından bir kepçeyle dökün ve kızarana kadar pişirin. Pişirdiğiniz waffle'ı servis tabağına alıp üzerine pudra şekeri serpiştirin. Muz, çilek, kivi, kaymak ve balla süsleyerek servis yapın.

MOZAİK PASTA

MALZEMELER

2 paket petibör bisküvi
125 gr margarin veya tereyağı
4 yemek kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı kakao
150 gr bitter çikolata
2,5 su bardağı süt

HAZIRLANIŞI

Bir tencerede süt, şeker, un, tereyağı ve kakaoyu kısık ateşte karıştırarak kıvam alana kadar pişirin. Kaynamaya başladıktan sonra bitter çikolatayı ekleyip erimesini sağlayın. Kaynayan sosu ocaktan alıp ufak parçalar halinde kırdığınız petibör bisküvileri ekleyip iyice karıştırın. Bu karışımı streç film veya alüminyum folyoya piramit ya da rulo şeklinde sarıp 3 saat buzdolabında dinlendirin. Dinlenen mozaik pastanızı dilimleyerek servis yapın.

MUZLU PUDİNG

MALZEMELER

4 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
2 yemek kaşığı nişasta
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı tereyağı
1 paket vanilya
3 adet muz

HAZIRLANIŞI

Bir tencerede süt, un, şeker, nişasta ve tereyağı çırpma teliyle karıştırarak kıvam alana kadar pişirin. İki adet muzu çatalla ezip bir su bardağı sütle karıştırın, kaynayan pudinge ekleyip karıştırın. Kıvam alınca vanilya ve bir yemek kaşığı tereyağı ekleyip mikserle 4-5 dakika çırpın. Hazırladığınız pudingi kaselere paylaştırıp muz dilimleriyle süsleyerek servis yapın.

PİKAN CEVİZLİ ÇİKOLATALI KURABİYE

MALZEMELER

2 adet yumurta akı (oda sıcaklığında)
2 bardak yulaf ezmesi
1 bardak pikan cevizi
1 paket kabartma tozu
3 yemek kaşığı hindistancevizi şekeri
2 yemek kaşığı kakao
100 gr bitter çikolata
125 gr tereyağı (yumuşamış)
10 adet pikan cevizi (süslemede)

HAZIRLANIŞI

Bitter çikolatayı benmari usulü eritin ve ılınması için kenara alın. Pikan cevizini rondoda yağı çıkana kadar krema haline getirin. Derin bir kaba yumurta aklarını alıp çatalla çırparak kabartın. Yulaf ezmesi, kabartma tozu, hindistancevizi şekeri, kakao, pikan cevizi kreması, yumuşamış tereyağı ve ılınmış çikolatayı da ekleyip elinizle yoğurun. Fırını 160 dereceye ayarlayıp ısıtın. Dondurma kaşığıyla hamurdan eşit parçalar alıp tepsiye aralıklarla yerleştirin. Biraz yayılmasını kolaylaştırmak için altını yağladığınız çay tabağını hamurun üzerine hafifçe bastırın. Isıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin.

Not: İçinin yumuşak kalmasını istiyorsanız, pişme süresi tamamlandıktan sonra fırından çıkarıp dışarıda soğutun.

PROFİTEROL

MALZEMELER

1 su bardağı un
1 su bardağı su
4 adet yumurta
125 gr margarin

Kreması için:

2,5 su bardağı süt
4 yemek kaşığı un
1 adet yumurta
1 paket vanilya

Üzeri için:

1 paket çikolata sosu
200 gr bitter çikolata

HAZIRLANIŞI

Kreması için bir tencere süt, şeker, un ve yumurtayı alıp karıştırarak pişirin. Muhallebi kıvamına gelince vanilyasını ekleyip karıştırın ve ocaktan alın. Hazır olan kremayı oda sıcaklığında soğutup sıkma poşetine alıp 30 dakika buzdolabında bekletin. Bir tencereye margarin ve suyu ekleyip kaynatın. Kaynayan suyun içine azar azar unu ekleyip çırpma teliyle sürekli karıştırarak katılaşana kadar pişirin. Katılaşan hamuru ocaktan alıp 15 dakika bekletin. Daha sonra yumurtaları tek tek hamura ekleyip iyice yedirin. Tekrar 15 dakika hamuru dinlendirin. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak ceviz büyüklüğünde hamurlar döküp 180 derece ayarlı fırında 40 dakika pişirin. Pişen hamurları 30 dakika sonra ikiye kesip arasına hazırladığınız kremadan doldurun. Sos tenceresinde süt ve hazır çikolata sosunu kıvam alana kadar pişirin. Kaynamaya başlayınca bitter çikolatayı ekleyin ve çikolata tamamen eriyene kadar karıştırıp ocaktan alın. Soğumaya bırakın. Hazırladığınız profiterolleri servis tabağına alıp üzerine çikolata sostan gezdirdikten sonra servis yapın.

SUPANGLE

MALZEMELER

1 lt doğal ve tam yağlı süt
30 gr buğday nişastası
160 gr toz şeker
150 gr bitter kuvertür çikolata
1/8 çay kaşığı doğal tuz
1 yumurta sarısı
25 gr kakao
Önceden kalmış kek (sade veya kakaolu)

HAZIRLANIŞI

Derin bir tencerede önce yumurta sarısını bir tel çırpıcıyla çırpın. Üzerine şekeri ilave edin ve çırpabilmek için biraz süt ekleyin. Bu aşamada yapmamız gereken güzel bir kıvamda toz malzemeyle sütü kaynaştırmak. Eğer sütün tamamının içine bir anda tüm toz maddeleri koyarsanız çırpmak ve homojen hale getirmek zor olur. O nedenle toz olan maddelerin üzerine azar azar süt ekleyerek çırpmak gerekir. En güzel karışım oranı 1 birim toz veya katı malzemeye 2 birim sıvı malzeme gibi düşünebilirsiniz. Karışıma tuz, kakao ve buğday nişastasını da ekledikten sonra homojen bir karışım elde etmek için gerekirse biraz daha süt ekleyin. Toz malzemeler eridiğinde kalan sütü ilave edin ve orta ateşteki ocağa alın. 10 dakika sonra karışım biraz kalınlaşmaya başladığında içine çikolataları ekleyin ve yine karıştırmaya devam edin. Yaklaşık 2-4 dakika arasında çikolata tamamen erimiş ve karışım kalınlaşmış olacak. Karıştırıcıyı karışımdan çıkardığınızda su gibi akıp gitmek yerine birazı karıştırıcı üzerinde kalıyorsa pişmiş demektir. Servis edilecek kâselerin tabanına önceden kekleri yerleştirin. Kullanacağınız kalıpların büyüklüğüne göre gereken kek miktarı değişebilir ya da elinizde olan keki kaplara göre dağıtabilirsiniz. Ocaktan aldığınız supangleyi soğumasına fırsat vermeden kâselere bölüştürün. Soğuduktan sonra, servis sırasında üzerine çikolatayı rendeleyebilirsiniz veya çikolata üzerinde bıçakla ince sıyrıklar oluşturup bunları süsleme için kullanabilirsiniz.

ŞEFTALİLİ SUFLE OMLET

MALZEMELER

2 yumurta sarısı
3 yumurta beyazı
1 yemek kaşığı tereyağı
Bir tutam kaya tuzu
1 adet şeftali
bal
Taze kekik

HAZIRLANIŞI

Oda sıcaklığındaki yumurtaların beyaz ve sarısını ayrı ayrı çırpın ve akın içine sarıyı tahta kaşıkla dikkatlice karıştırın. Tavaya tereyağını koyup orta ateşte eritin. İçine karışımı döküp üzerini uygun bir kapakla kapatın. Kenarları renk değiştirip kabardığında kapağı kaldırıp tabağa dikkatlice geçirip üzerine tuz serpin. Şeftali dilimlerini yerleştirin, bal ve kekik ekleyip omleti ikiye katlayın. Şeftalinin tazeliğiyle omletin tadı damakta hoş bir iz bırakıyor.

TAHİNLİ KURABİYE

MALZEMELER

1 bardak yulaf unu
Yarım bardak tam buğday unu
1 yumurta
1 yumurta akı
2 yemek kaşığı hindistancevizi yağı (erimiş)
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 paket kabartma tozu
Yarım bardak esmer şeker
3 yemek kaşığı tahin

Üzeri için:

50 gr beyaz çikolata
1 yemek kaşığı kakao yağı
50 gr antepfıstığı içi

HAZIRLANIŞI

Yumurtayı ve yumurta akını bir kaba alıp mikserde çırpın. Şekeri de ekleyip eriyene kadar çırpmaya devam edin. İçine yulaf unu, tam buğday unu, hindistancevizi yağı, zeytinyağı ve tahini de katıp yoğurun. Ele yapışmayan bir hamur olacak. Kurabiye kalıbıyla şekil verip 25 dakika pişirin. Diğer tarafta benmari usulü beyaz çikolata ve kakao yağını eritin. Ilındıktan sonra pişmiş ve soğumuş kurabiyelerin yarısını çikolataya batırıp antepfıstığına bulayın. Tahinli kurabiye dolapta soğurken, siz bol köpüklü kahvenizi pişirmeye başlayın.

TİRAMİSU

MALZEMELER

1 paket kedidili bisküvi

Muhallebi için:

4 su bardağı süt
4 yemek kaşığı un
5 yemek kaşığı şeker
1 yumurta
1 paket vanilya
200 gr labne peyniri

Islatmak için:

1 su bardağı ılık su
1 adet kesme şeker
2 tatlı kaşığı granül kahve

Üzeri için:

Kakao

HAZIRLANIŞI

Bir tencerede süt, şeker, un ve yumurtayı muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirin. Koyulaşınca vanilyasını ekleyip karıştırın. Ocaktan alıp soğuması için bekletin. Soğuyan muhallebiye labne peyniri ekleyip pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar blendır ile çırpın. Bir su bardağı ılık suyun içine granül kahve ve şekeri ekleyip karıştırın. Kedidili bisküvileri kahveli suyla ıslatıp kare bir tepsiye sıra sıra dizin. Üzerine muhallebili karışımın yarısını döküp yayın. Kalan kedidili bisküvileri tekrar kahveli suyla ıslatıp muhallebilerin üzerine dizin. Son olarak kalan muhallebinin yarısını döküp spatula yardımıyla yayın. Hazır olan tiramisuyu buzdolabında 4 saat dinlendirin. Çay süzgeciyle üzerine kakao serpiştirip servis yapın.

TRİLEÇE

MALZEMELER

Kekik için:

5 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1,5 su bardağı un
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 paket kabartma tozu

Şerbeti için:

3,5 su bardağı süt
Yarım su bardağı şeker
200 ml krema

Karamel sosu için:

1 çay bardağı şeker
2 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı krema

HAZIRLANIŞI

Derin bir kapta yumurta ve şekeri boza kıvamına gelene kadar iyice çırpın. Sıvı yağ, un ve kabartma tozunu ekleyip iyice karıştırın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine hamuru döküp 170 dereceye ayarlı fırında 40 dakika pişirin. Şerbeti için bir kapta süt, şeker ve kremayı çırpıp buzdolabında bekletin. Karamelli sos için bir tavada şekeri orta ateşte sürekli karıştırarak erimesini sağlayın. Açık bir renk alınca tereyağını ekleyip eritin. Son olarak kremasını ekleyip kısık ateşte kıvam alana kadar karıştırarak pişirin ve ocaktan alın. Ilık olan keke çatalla delikler açıp soğuk şerbeti kekin üzerine gezdirin. Ardından karamel sosu döküp 4 saat buzdolabında dinlendirin. Dilediğiniz gibi süsleyerek servis yapın.

TIRTIL KURABİYE

MALZEMELER

125 gr margarin,
1 çay bardağı sıvı yağ
2 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Aldığı kadar un

Üzeri için:
Pudra şekeri

HAZIRLANIŞI

Geniş bir kaba margarin, sıvı yağ, yumurta, kabartma tozu, vanilya ve unu alıp yoğurun. Ele yapışmayacak bir hamur elde edin. Hazır olan hamuru tırtıl kurabiye kalıbıyla eşit ölçüde yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. 170 derece ayarlı fırında pembeleşinceye kadar pişirin. Üzerine pudra şekeri serpip servis yapın.

VİŞNELİ CHEESECAKE

MALZEMELER

1 su bardağı şeker
3 adet yumurta
400 ml krema
600 gr labne peyniri
3 yemek kaşığı nişasta
1 paket vanilya
Yarım limon suyu

Tabanı için:
200 gr burçak bisküvi
60 gr tereyağı (eritilmiş)

Vişne sosu için:
250 gr vişne
4 yemek kaşığı şeker
2 yemek kaşığı nişasta
1 su bardağı su

HAZIRLANIŞI

Bisküvileri rondodan geçirin. Tereyağını eritip bisküvilere ilave edin ve iyice karıştırın. Kek kalıbının tabanına yağlı kağıt serip hazırladığınız harcı bastırarak yerleştirin. 15 dakika buzdolabında bekletin. Labne peyniri ve kremayı mikserle çırpın. Şekeri ekleyip çırpmaya devam edin. Yumurta, nişasta, vanilya ve limon suyunu ekleyip iyice karıştırın. Kek kalıbını buzdolabından alıp hazırladığınız harcı üzerine dökün. 180 derece ayarlı fırında 10 dakika pişirin. Ardından fırının ayarını 160 derece ayarlayıp 45 dakika daha pişirin. Fırını kapatıp bir saat kadar soğumasını bekleyin. Vişneli sos için, çekirdekleri çıkartılmış vişne, şeker ve suyu bir tencereye alın. Nişastayı yarım su bardağı suda çözdürüp ekleyin. Kıvam alana kadar karıştırarak pişirin. Hazırladığınız sosu soğumuş olan cheesecake'inizin üzerine gezdirip bir gece buzdolabında bekletin. Dilimleyerek servis yapın.

VİŞNELİ TART

MALZEMELER

2 su bardağı vişne
Yarım çay bardağı şeker
1 çay bardağı su
1 yemek kaşığı nişasta

Hamuru için:

250 gr margarin
1 su bardağı şeker
2 adet yumurta
3,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 çay kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI

Vişnelerin çekirdeklerini çıkartın. Bir tencerede vişne, şeker, su ve nişastayı karıştırarak kaynayana kadar pişirin. Koyulaşınca ocaktan alıp soğumaya bırakın. Geniş bir kapta margarin, şeker, yumurta, un, vanilya, kabartma tozu ve tuzu iyice yoğurun. Hazırladığınız hamurdan üzerine koymak için biraz kenara ayırın. Kalan hamuru yağlı kağıt serili kelepçeli kek kalıbına yoğurduğunuz hamuru yayın. Kenar kısımlarını hafif kaldırıp orta kısmını bastırın. Çukurlaşan orta kısma vişne harcını döküp yayın. En üste ayırdığınız hamurdan uzun uzun şeritler yapıp şekildeki gibi üzerine yerleştirin. 180 derece ayarlı fırında 40-45 dakika pişirin. Fırından alıp soğumasını bekleyin. Dilimleyip servis yapın.

VİŞNE SOSLU BROWNİ

MALZEMELER

2 yumurta (oda sıcaklığında)
1 bardak süzme yoğurt (oda sıcaklığında)
2 bardak tam buğday unu
5 adet hurma
150 gr bitter çikolata
Yarım bardak esmer şeker
2 yemek kaşığı tereyağı (erimiş)
2 yemek kaşığı kakao

Sos için:

1 su bardağı dondurulmuş vişne
3 yemek kaşığı bal
Yarım su bardağı su
1 çubuk tarçın

HAZIRLANIŞI

Bitter çikolatayı benmari usulü eritip ılınması için kenara alın. Hurmaların üzerini geçecek kadar su koyup bir taşım kaynatın. Sudan çıkarıp kabuğunu soyun ve çekirdeğini çıkarın. Yumurtaları iyice çırpın. Esmer şekerle birlikte çırpmaya devam edin. İçine süzme yoğurdu, tam buğday ununu, yumuşamış hurmaları, tereyağını ve ılınmış bitter çikolatayı koyup karıştırın. Yağlı kâğıt serdiğiniz dikdörtgen kek kalıbına dökün. 175 derecede 35 dakika pişirin. Bu arada küçük bir tencereye koyduğunuz suya vişne, esmer şeker ve çubuk tarçın ilave edin. Suyu azalıp şerbet kıvamına gelene kadar kısık ateşte kaynatın. Browni'yi kalıptan çıkarıp tabağa alın. 1 yemek kaşığı vişne sosunu üzerine döküp sıcak filtre kahvenin yanında keyfini çıkarın.

YABAN MERSİNLİ, YULAFLI BÜYÜK KURABİYE

MALZEMELER

1 bardak yulaf ezmesi
2 yemek kaşığı keten tohumu
2 yemek kaşığı karabuğday unu
1 yemek kaşığı hindistancevizi yağı
1 yumurta
100 gr yaban mersini
1/2 bardak agave şurubu
1/2 bardak pekmez

HAZIRLANIŞI

Tüm malzemeleri karıştırıp tepsinin üzerindeki yağlı kâğıda tek parça olarak hamuru yayın. 170 derece ısınmış fırında kenarları renk değiştirene karar pişirin. Fırından çıkartıp servis yapın.

YOĞURTLU, KAHVELİ PANNA COTTA

MALZEMELER

1+1/4 badem sütü (herhangi bir sütü kullanabilirsiniz)
1 paket toz jelatin
1 yemek kaşığı vanilya ekstratı
1/3 bardak bal
2 bardak süzme yoğurt
2 yemek kaşığı granül kahve

HAZIRLANIŞI

Küçük bir kapta 1/4 süt ve toz jelatini eritin. Bir tencereye 1 bardak sütü ve vanilyayı koyarak kısık ateşte kaynamadan ısıtın. İçine jelatinli karışımı ekleyin. Ocaktan alıp içine süzme yoğurdu ve balı katıp karıştırın. Karışımı ikiye bölüp yarısına filtre kahveyi ekleyin. Bardakların içine bu iki farklı lezzeti koyup dolapta en az dört saat soğumaya bırakın.

YULAFLI, YABANMERSİNLİ CHEESECAKE

MALZEMELER

2 bardak yulaf ezmesi
1 adet muz
50 gr yabanmersini
3 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
2 yemek kaşığı granül kahve
1 paket labne peyniri
100 gr süzme yoğurt
4 yemek kaşığı bal
3 yemek kaşığı hindistancevizi tozu

HAZIRLANIŞI

Derin bir kapta yulaf ezmesi, ezilmiş muz, taze yabanmersini ve yumurtaları karıştırın. Dörtte üçünü ayırıp içine granül kahveyi ekleyin. Kek kalıbının altına yerleştirin. Kaşığın tersi ile hafifçe bastırıp düzleştirirseniz üst katmanlarını koyarken daha rahat edersiniz. Orta katı için yoğurt, labne peyniri, bal ve yumurtaları iyice çırpın ve yulafın üzerine koyun. En üst kat için ayırdığınız yulaflı karışıma hindistancevizi tozu ekleyin ve karıştırın. Üstüne yayıp160 derece ısınmış fırında 40 dakika pişirin.

ZERDE

MALZEMELER

1 su bardağı pirinç
2 su bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı mısır nişastası
Yarım çay bardağı gül suyu
1 çay kaşığı zerdeçal
1 tutam safran
2 litre su

Süslemek için:
Kuş üzümü

HAZIRLANIŞI

Safranı gül suyu içinde 1 saat bekletin. Pirinçleri güzelce yıkayıp 2 litre suyla yumuşayıncaya kadar haşlayın. Mısır nişastasını yarım bardak su içinde eritip ekleyin. Toz şeker, safranlı gül suyu ve zerdeçalı da ilave edip kıvam alana kadar karıştırarak pişirin. Pişirdiğiniz zerdeyi kaselere paylaştırarak oda sıcaklığında soğumasını bekleyin. Ardından 1 saat buzdolabında dinlendirip üzerini kuş üzümleriyle süsleyerek servis yapın.

MUTFAK OKULU

Açıkta unutulan ve bayatlayan bisküviler
Küçük fırın tepsisi içinde birkaç dakika ısıtırsanız, yeniden tazelik kazandıklarını görürsünüz.

Açılmakta direnen cam kavanozlar
Altına sert bir şekilde vurursanız rahat açılır.

Bal nasıl saklanır?
Bal kavanozunu sıcak olmayan serin ve karanlık bir yerde saklamak gerekir. Gün ışığı alan bal bozulur. Ayrıca kavanozun kapağı açık kalırsa nem alır ve tadı acımtırak olur.

Bal saf mı?
Balın saf olup olmadığını anlamak için, baldan bir kaşık alıp soğuk suda ezin. Su beyazlaşacak olursa, içinde un veya nişasta var demektir.

Balık kokmayan yağlar
Balık kızarttığınız yağa limon sıkarsanız yağa balık kokusu sinmez.

Başarılı omletin sırrı
İyi bir omlet yapmanın ilk kuralı, hiçbir zaman 6'dan fazla yumurta kullanmamaktır. Pişirirken de daima gazlı ocak tercih edin, elektrikli ocak kullanmayın.

Bayat ekmekler
İnce ince dilimleyip üzerine süt serpin ve kızgın yağda kızartın. Ters çevirip üzerine domates ve peynir yerleştirin. Üzerine nane ve kekik serpin.

Bayat kurabiyeler

Bayatlayan ekmek ve kurabiyelerinizi bir kese kağıdına alın. Kese kağıdını üzerine su serptikten sonra öylece fırına verin. 10-15 dakika sonra taptaze olduklarını göreceksiniz.

Bembeyaz pilav için

Eğer sade pilav pişiriyorsanız, pişme suyuna ekleyeceğiniz 1-2 çay kaşığı limon suyu, pilavın rengini daha beyaz yapar.

Beşamel sos

Önceden hazırladığınız beşamel sosun üzerinde kalın bir tabaka oluşur. Bunu önlemek için sosu hazırlayınca üzerini bir parça yağlı kağıtla örtün.

Buzdolabınızın iyi soğutması için

İçine bir torba tuz koyun. Tuzun dolaptaki nemi aldığını göreceksiniz.

Buzdolabındaki kötü kokular

Buzdolabındaki yiyecekler zamanla hoş olmayan kokular yaratabilir. Bunu önlemek için, buzdolabınızın içine vanilyaya batırdığınız pamuk koyarsanız, hem kötü kokuyu önlemiş, hem de yiyeceklerinize zarar verebilecek kokuları yok etmiş olursunuz. Bir başka çözüm için ise 1 kase sütü buzdolabına koyun ve 1-2 gün süreyle bırakın. Süt, buzdolabındaki kokuları alır. Sonra bu sütü kullanmadın atın.

Bütün limonun saklanması

Limonları bir kaba doldurup üzerini tamamen tuzla kapatın. Böylece, limonları hiç bozulmadan birkaç gün saklayabilirsiniz. Limonları su dolu bir kaba alıp bu suyu hergün değiştirerek de tazeliklerini koruyabilirsiniz.

Çaydanlık temizliği

Çaydanlığınızın içine biriken kireç tortusunu engellemek istiyorsanız 15 dakika kadar içinde sirke kaynatın. Veya kabın içinde yumurta kabuklarını bir süre bırakın. Kirecin yok olduğunu göreceksiniz.

Çorba ya da yemek çok tuzluysa

Pişirdiğiniz çorbanın ya da yemeğin tuzunu fazla kaçırdıysanız üzülmeyin. Bunu telafi etmenin birkaç yolu var. Çok tuzlu değilse bir parça şeker işi halleder. Ama tuzu umduğunuzdan çok koyduysanız çorbanızın içine birkaç patates dilimi atın. Patates dilimleri tuzu emeceğinden pişince içinden çıkartın. Çorbaya çok fazla tuz koyduysanız içine gümüş bir kaşık ve küçük bir bardak dolusu çiğ süt ilave edin. 5-10 dakika kısık ocakta pişirin. Sonra içindeki kaşığı çıkartın.

Dibi tutan tencereler

Yemeği yaktıysanız, ocaktan indirdiğiniz tencereyi derhal ıslak bir bezin üzerine oturtun. Böylece dibine bağlanan yanık yemek tabakası çözülür. Tencereyi yıkamak için biraz sirke koyarak bekletin. İşinizin kolaylaştığını göreceksiniz.

Dikkat! Mat mı, parlak mı?

Alüminyum folyonun biri parlak diğeri mat olmak üzere iki tarafı var. Yiyeceklerin üzerine mat olan tarafı temas etmeli çünkü parlak taraf oksitlenebilir.

Domatesler taze kalsın

Pörsümüş domatesleri yarım saat boyunca tuzlu su dolu bir kabın içinde buzdolabında bekletirseniz çok daha güzel görünürler.

Dondurucudaki etlerin yapışmaması için

Pirzola, biftek, köfte gibi etleri dondurmadan önce her dilimin aralarına yağlı kağıt koyarsanız, birbirlerine yapışmalarını önlersiniz. Böylece her seferinde gerekli olduğu kadar parçayı alır, gerisini dondurucuda bırakabilirsiniz.

Elma sirkesi

Soyulmuş elma kabuklarını atmayın. Bir kavanoza alın. Üzerini kapatacak kadari kaynatıp soğuttuğunuz suyu ilave edin. 2 tatlı kaşığı toz şeker ilave edin. Kapağı kapattıktan sonra ılık bir yerde bir süre bekletin. Sirkeniz olunca süzerek kullanın. Bu sirke midenize zarar vermez.

Evde pasta hazırlarken

Evde pasta hazırlayanlar için bir önerimiz var. Lezzetli bir pasta hazırlamak kadar, süslemek de çok önemli. En çok da özel günlerde pastaların daha göz alıcı olmasına dikkate edilir. Siz de pastanızı kendiniz yapıyorsanız, üzerini süslerken çeşitli reçelleri hafifçe sulandırıp sos olarak kullanabilirsiniz.

Güzel buzlar için

Buz kalıbına suyu koyarken içine nane yaprağı, kiraz gibi meyveler koyun.

Hamur işlerini servis yapmadan önce

Fırından çıkardığınız hamur işlerini, özellikle kekleri servis etmeden önce mutlaka en az 1,5 saat dinlenmeye bırakın. Fırından çıkar çıkmaz kesip servis yaparsanız içi hamur kalır ve tadında bir acılık hissedilir.

Izgaraları temizlerken

Fırın ızgaralarını özellikle et pişirdikten sonra temizlemekte zorluk çekebilirsiniz. Üzerinde çabucak kuruyup kalan lekeler, ne kadar sıcak su altında tutarsanız tutun çıkmayabilir. Bu durumda sünger taşıyla ızgarayı iyice ovun. Lekeden eser kalmayacaktır.

İdeal örtü boyu

Masa örtüsünün çok kısa ya da çok uzun olması masada kötü görünüm oluşturur, oturanları da rahatsız eder. Rahat bir kullanım ve güzel bir görünüm için, örtünün masadan en fazla 30 cm sarkması gerekir.

Jöle, kalıbından çıkarken dağılıyorsa

Jöleyi pişirdikten sonra kabından kolay çıkarmak için, pişirmeden önce kalıbını soğuk suyla yıkayıp içine sıvıyağ sürün.

Kahve telvesini temizlerken

Kahve içtikten sonra, fincanı hemen yıkamazsanız, sonra epey uğraşırsınız. Çünkü fincanın dibinde biriken telve kuruyup kalır ve zor çıkar. Fakat, lekeli kısmın üzerine kabartma tozu serpip nemli süngerle silerseniz telvenin çok kolay çıktığını görürsünüz.

Kahveyi taze saklamak için

Satın aldığınız kahveyi taze saklamak istiyorsanız cam kavanoza boşaltıp içine iki adet kesme şeker atın. Ağzını sıkıca kapatın. Kahvenin taze kaldığını göreceksiniz.

Kebap eti

Kebap yapmak üzere aldığınız etin lezzetli pişmesini istiyorsanız, doğradıktan sonra üzerine pişmiş süt dökün. Bir süre beklettikten sonra da yemeğinizi yapın.

Kekikli siyah zeytin

Siyah zeytini tatlandırmak için zeytinyağı ve limon suyu karışımından yararlanmayı herkes bilir. Zeytinlerinize daha değişik bir tat vermek için bunları zeytinyağı ile örtün ve biraz kekikle 2-3 diş sarımsak ilave edin. Sekiz gün bekletin ve yenilip azalan zeytinlerin yerine yenilerini koyun.

Kekler kalıba yapışıyorsa

Hazırladığınız keklerin kalıba yapışmaması için, kalıbın içine hamuru dökmeden önce ortasına bir şerit alüminyum folyo serin. Böylece keki pişirdikten sonra kolayca çıkarabilirsiniz.

Kesik limonlarınız hemen kuruyorsa

Küçük bir tabağa toz şeker serpin, limonun kesik tarafını şekerin üzerine gelecek şekilde koyun, iki hafta kurumadan saklayabilirsiniz. Diğer bir yöntem olarak da limonun üzerine tuz dökün. Böylece limonu ikinci bir kullanıma kadar kuruyup bozulmadan saklayabilirsiniz. Ayrıca bir fincan tabağının içine biraz sirke koyup, kesik kısmı sirkenin içinde kalacak şekilde limonu bu tabağa yerleştirebilirsiniz.

Kızartma kokusu

Balık kızarttıktan sonra mutfağa sinen kokuyu gidermek için, bir kapta 1 çay bardağı su ve 2 yemek kaşığı sirkeyi kaynatın.

Kızartma için
Her şeyden önce kızartacağınız sebzeleri, buzdolabından bir saat önce çıkarıp oda ısısında bekletin. Yağı iyice kızdırın. Kızartma yağına bir defada çok fazla malzeme atmayın. Fazla malzeme yağın ısısının düşmesine neden olur, o zaman da istenilen sonuç alınamaz. Kızartmaları tavadan alırken büyük delikli bir kepçe kullanın. Fazla yağı tencereye akmış olur.

Küflenen ekmekler
Ekmek kutusunu ara sıra sirkeli suyla silin.

Lavabodaki kötü kokular
Kahve telvesini lavaboya döküp, kaynar su dökün.

Makarna haşlarken
Makarnanızın çok daha lezzetli ve hafif olması için, haşlarken tencerenizin içine biraz süt katın, farkı hemen anlayacaksınız.

Mantarları temizlerken
En iyi yöntem, mantarları nemli bir bezle ovmak. Ayrıca pişirdiğiniz mantarların kararmamasını istiyorsanız, pişirirken içine yarım limon sıkın.

Maydanozları saklarken
Maydanozlarınızı kuru olarak kıyıp uzun süre muhafaza edebilirsiniz. Böylece hem her zaman kullanıma hazır olur hem de uzun süre yeşil halini korur. Kıyılmış maydanozu yemeklerin içinde kullanabileceğiniz gibi yemeklerin üzerinde süsleme amaçlı da kullanabilirsiniz.

Nanenin kokusunu arttırmak için
Üzerine biraz şeker serpin, böylece nanenin kokusunu arttırmış olursunuz.

Ocaktaki pas lekesi
Ocaktaki pas lekeleri için ikiye bölünmüş soğan birebirdir.

Patates kızartırken fazla yağ emmemesi için
Patates dilimlerini kızgın yağa atmadan önce, süt dolu bir kabın içine koyun. Böylece fazla yağ emmez hem de daha lezzetli olur.

Patates soyarken
Üzerini bir bulaşık teli yardımıyla ovuşturursanız rahatça soyulmasını sağlayabilirsiniz.

Paslanan bıçaklar için
Soğanı ikiye bölüp, pudra şekeri serpin. Bıçağı bununla ovun.

Pasta yaparken
Fırında pasta ve kek yaparken daha iyi pişmelerini istiyorsanız pişirirken fırına bir kap içinde su koyun.

Pastanız için pudra şekeri gerekiyorsa
Bunu çok basit bir yöntemle elde edebilirsiniz. Bunun için temiz iki kağıt arasına toz şekeri koyun. Isıttığınız ütüyü bu kağıdın üzerinde şeker un haline gelene kadar gezdirin. Pudra şekeriniz hazır.

Peynir keserken
Bıçağı önce soğuk suya tutarsanız, hem peyniri daha kolay keser hem de bıçağı daha rahat yıkarsınız.

Püre ısıtmak için
Soğuyan püreyi tekrar ısıtmak için üzerine biraz süt ekleyin. Sonra püre kabını ateşe koyduğunuz su dolu bir kabın üzerine yerleştirin ve kısık ateşe bir amyant tabakası koyup püre kabını bunun üzerine oturtun.

Rendeyi temizlemek için
Bir ekmek parçası ile ovuşturduktan sonra soğuk su ile yıkayın.

Sarımsak ya da soğan kokusu
Elinizde kalan ağır kokuyu geçirmek için paslanmaz çelik bıçak veya kaşığı parmaklarınızla temas ettirerek akan suyun altına tutun.

Süt tencereye yapışıyorsa
Sütü koymadan önce tencereyi soğuk su ile çalkalayın.

Sütünüz yandıysa
Kabın üstüne 5 dakika nemli beyaz bir bez örtün. Bu işlemi, her defasında bezi suda çalkalayarak tekrarlayın. Sütün yanık kokusu tamamen kaybolur.

Soğan soyarken
Soğan soyarken gözlerinizin yaşarmaması için, içi su dolu bir kaba koyun. Soymaya başlamadan önce parmaklarınızı sirkeye batırırsanız, soğan kokusunun elinize bulaşmadığını göreceksiniz.

Şeftali soymak zor geliyorsa
Şeftalileri 10 saniye sıcak suda tutup sonra soğuk suya batırırsanız, kabukları kolayca soyulur.

Taptaze sandviç ekmekleri
Artan sandviçleri atmak yerine bir süre daha taze olarak saklayabilirsiniz. Bunun için, sandviçleri taze ve yıkanmış kuru kıvırcık salata yaprağına sarın. Bir tabağa koyup üzerini hafif nemli bir bezle örtün. Bu şekilde buzdolabına kaldırın.

Tavuk kızartırken
Tavuğun lezzetini arttırmak için fırına atmadan önce tuz, karabiber ve limonun suyuyla hazırlanmış karışımla ovabilirsiniz.

Tencerenin dibi yandıysa
Yemek yaparken tencerenin dibi tutarsa, temizlemek için bir miktar karbonatı suyla karıştırıp elinizle hamur kıvamına getirin. Bunu tencerenin dibine örtün. Bir gece böylece bekletin. Bir gün sonra tencere temizlenir ve pırıl pırıl olur.

Tıkanan tuzluklar
Mutfağın nemli ortamında tuzluklar tıkanıyorsa, içlerine biraz pirinç koyun.

Turşu
Kavanozda sakladığınız turşuların üzerinde bir zaman sonra bir köpük tabakası oluşur. Bunu kaşıkla alın ve turşuların üzerine bir parmak kalınlığında zeytinyağı dökün. Zaman zaman değiştirin. Hazırladığınız turşu, tuzu fazla olduğu için yenemiyorsa, turşunun içine kabukları soyulmuş birkaç tane soğan koyduğunuz sirkeye yatırın ve üç dört hafta bekletin. Tadının düzeldiğini göreceksiniz.

Uzun süre dayanan sebzeler için
Aldığınız sebzeleri yıkamadan buzdolabında poşetlerde ve ağzı sıkıca kapatılmış olarak saklayın.

Vitaminli havuç
Satın aldığınız havuçları 15 gün kadar buzdolabında bekletirseniz vitamin oranları artar.

Yağ şişelerini temizlemek için
Sıvıyağ koyduğunuz şişeleri yıkarken, şişenin içine baharatçılarda bulabileceğiniz birkaç parça kaya tuzu koyun ve suyla çalkalayın. Bu işlemi yaptıktan sonra şişeyi yıkadığınızda lekesiz ve tertemiz olduğunu göreceksiniz.

Yemekte ölçü
Yemek pişirirken ölçü ayarlamakta hepimiz güçlük çekeriz. İşte size basit bir ölçü tarifi: 1 yemek kaşığı 25 gr şeker, 20 gr un, 15 gr tuz ve 15 gr su alır.

Yumurta haşlarken
Yumurtayı bir kepçe ya da kaşık içinde su dolu bir kabın içine koyun.

Yumuşamayan fasulyeler
Uzun süre pişirildiği halde yumuşamayan fasulyenin içine yarım kahve kaşığı karbonat koyun.

Zeytinyağını saklamak için
Uzun zaman saklayacağınız zeytinyağının acımasına engel olmak için ışıktan uzak bir yere koyun.

Zeytinyağlı yemekleri pişirirken
Zeytinyağlı yemeklere biraz şeker atmak, onların daha lezzetli olmasını sağlar. Ayrıca piştikten sonra, soğuyuncaya kadar kapağını açmamak gerekir. Unutulmaması gereken bir nokta da, zeytinyağlı yemeklerin yeneceği günden bir gün önce pişirilip ertesi güne kadar dinlendirilmesidir.